ANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
CUISINE A 186 SB

SCHNEIDETECHNIK HOFMANN®

Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30
4912 AARWANGEN

Tel. 062 923 13 13
Fax 062 922 21 22
info@hofmann-ag.ch

Inhaltsangabe

1 Auflistung der Einzelteile

2 Wichtige Sicherheits-Hinweise

3 Anwendungen

4 Inbetriebnahme

5 Reinigung und Pflege

6 Technische Daten

7 Garantie

8 Diamant Messerschärfer

Table des matières

1 Principaux composants

2 Normes de sécurité

3 Description

4 Emploi de la trancheuse

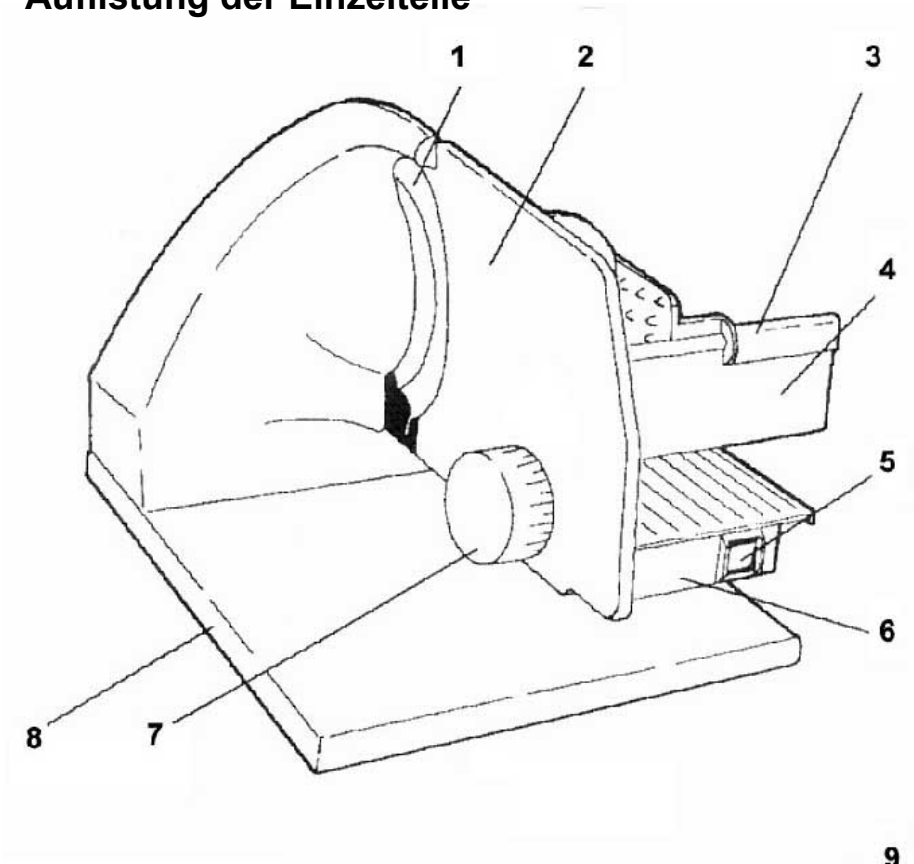
5 Nettoyage et entretien

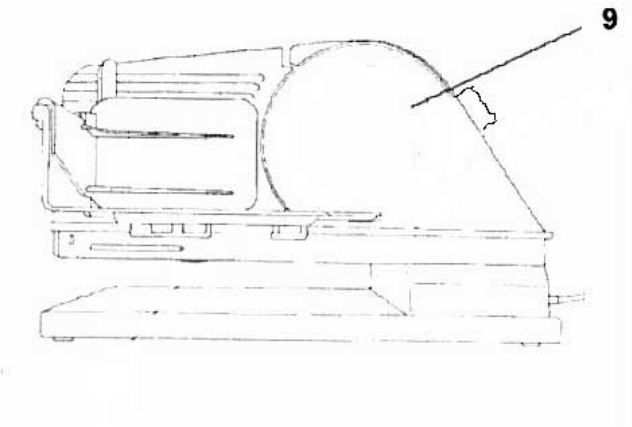
6 Dates techniques

7 Garantie

8 Affûteur à diamants

1 Auflistung der Einzelteile





1 Schneidemesser
2 Anschlagplatte
3 Restenhalter
4 Schlitten
5 Ein- / Ausschalter
6 Führungsprofil
7 Einstellknopf
8 Bodenplatte
9 Messerabdeckplatte

2 Wichtige Sicherheits – Hinweise

- **Vor Gebrauch Anweisung lesen.**
- **Maschine während der Benutzung auf harten, sauberen Untergrund (Küchenarbeitsplatte) stellen.**
- **Maschine nur an Wechselstrom 230 V anschließen.**
- **Nach Dauerbenutzung von 20 Minuten Motor abkühlen lassen.**
- **Diese Maschine dient ausschließlich der Benutzung im Haushalt.**
- **Vor Reinigung Netzstecker ziehen.**
- **Maschine nicht im Wasser abspülen.**
- **Zum Schneiden von Reststücken immer Restenhalter benutzen.**
- **Im Ruhezustand Einstellknopf (7) im Uhrzeigersinn über Nullstellung hinaus bis zum Anschlag drehen, so dass die Anschlagplatte (2) die Messerschneide überdeckt.**
- **Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Daher Kinder niemals mit der Elektro-Aufschnittmaschine arbeiten lassen.**
- **Reparaturen dürfen nur vom Fachmann oder vom Kundendienst ausgeführt werden.**
- **Maschine ist nur für das Schneiden von Lebensmitteln geeignet.**
- **Bei Beschädigung der Anschlussleitung der Maschine darf diese nur durch eine vom Hersteller benannte Reparaturwerkstatt ersetzt werden, da Spezialwerkzeug erforderlich ist.**

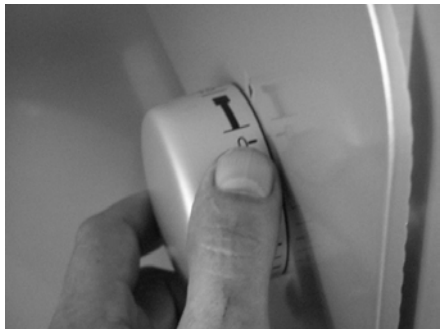
3 Anwendungen

Mit der Elektro–Aufschnittmaschine A 186 SB können Sie Brot, Wurst, Schinken, Käse, Möhren, Gurken, Obst, Gemüse etc. schneiden.

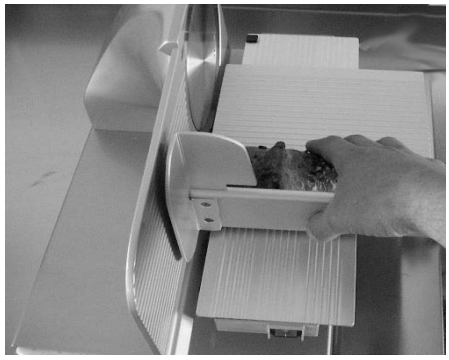
Die Elektro–Aufschnittmaschine ist mit einem Spezial–Hochleistungsmesser (1) und einer rostfreien Messerabdeckplatte ausgestattet.

Mit dem beigefügten Messerschärfer können Sie bei nachlassender Messerschärfe die Klinge wieder nachschärfen. Beachten Sie hierbei die Gebrauchsanleitung des Messerschärfers.

4 Inbetriebnahme



Die Maschine auf einen festen und sauberen Untergrund stellen. Mit dem großen, handlichen Einstellknopf (7) können Sie die gewünschte Schnittstärke wählen (Abb. 1).
Legen Sie nun das Schneidgut auf den Schlitten und schalten Sie die Maschine am Ein-/Ausschalter (5) ein.
Nach dem Schneidvorgang
Maschine sofort ausschalten!



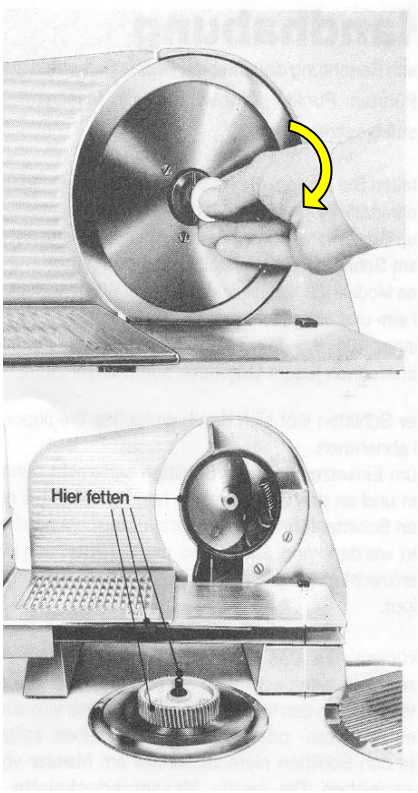
Das Schneidgut wird beim Schneiden leicht gegen die Anschlagplatte (2) gedrückt und der Schlitten gleichmäßig gegen das Messer geführt. Den Daumen dabei von hinten gegen die Schlittenrückwand halten. Weiches Schneidgut- wie Schinken oder Käse- lässt sich am besten gekühlt schneiden. Schlitten langsam gegen das Messer führen. Hartes Schneidgut – wie Salami, Brot, Gurken etc. – können Sie schneller schneiden.

Wichtig !
Sobald das Schneidgut kleiner geworden ist, muss der Restenhalter (3) benutzt werden. Dieser wird auf die Schlittenrückwand gesetzt. Das Schneidgut wird mit dem Restenhalter (3) gegen die Anschlagplatte (2) gedrückt.

5 Reinigung und Pflege

Vor Reinigung Netzstecker ziehen!
Maschine nicht im Wasser spülen!

Wegklappen des Schlittens
Der Schlitten lässt sich durch einfaches Wegkippen abnehmen.
Sie können jetzt die Schlittenführung reinigen und mit etwas säurefreiem Nähmaschinenöl einfetten.
Zum Einsetzen wird der Schlitten senkrecht gehalten und an den Schlittentisch herangeführt, bis mit der Schlittenführung am Schlittentisch eingefahren werden kann.



Abnahme des Messers
Von Zeit zu Zeit sollte die Maschine auch hinter dem Messer gereinigt werden. Die Messerabdeckplatte ist durch eine kurze Drehung nach oben leicht vom Messer abzuheben. Lösen Sie mit Hilfe einer Münze in Uhrzeigerrichtung den Zapfen in der Mitte des Messers. Das Messer kann nun herausgenommen werden.

Vorsicht! Scharfes Messer!

Reinigen Sie die Innenseite des Messers und den schwarzen Ring mit einem feuchten Tuch. Fetten Sie die auf dem Foto markierten Punkte mit Vaseline. Das Einsetzen des Messers geschieht in umgekehrter Reihenfolge.

6 Technische Daten – A 186 SB

Länge	38 cm
Breite	30 cm
Höhe	25 cm
Gewicht	ca. 7,5 kg

Motor
Kondensator – Getriebemotor – 130 Watt, 230 Volt

Betriebsdauer
Kurzzeitbetrieb 9.5 Minuten

Material
Ganzmetallmaschine aus Aluminium.
Hartverchromtes Messer aus Vollstahl.
Schlitten aus rostfreiem Edelstahl.
Restenhalter aus Aluminium.

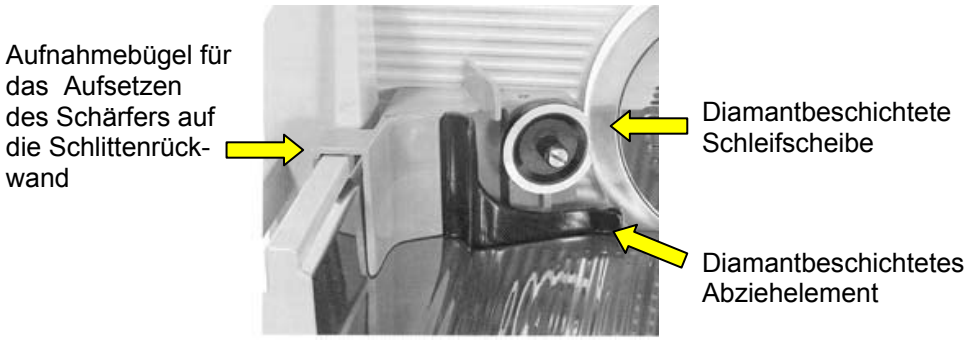
Schneidemesser
Das Spezialmesser hat einen Durchmesser von 170 mm.

7 1 Jahr Garantie

Wir übernehmen für die Maschine auf die Dauer vom Tage des Verkaufs an die Garantie in der Weise, dass wir nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler unter Ausschluss weitergehender Ansprüche, kostenlos ersetzen.
Der Käufer trägt Kosten und Risiko des Transportes.
Ein Garantieanspruch des Käufers besteht nicht, wenn die Schäden an der Maschine auf unsachgemässe Behandlung oder Installationsfehler zurückgeführt werden können, oder ohne unsere Einwilligung Eingriffe von werksfremder Hand vorgenommen worden ist.

8 Diamant-Messerschärfer D-1009

Patent angemeldet


Aufnahmebügel für das Aufsetzen des Schärfers auf die Schlittenrück-wand
Diamantbeschichtete Schleifscheibe
Diamantbeschichtetes Abziehelement

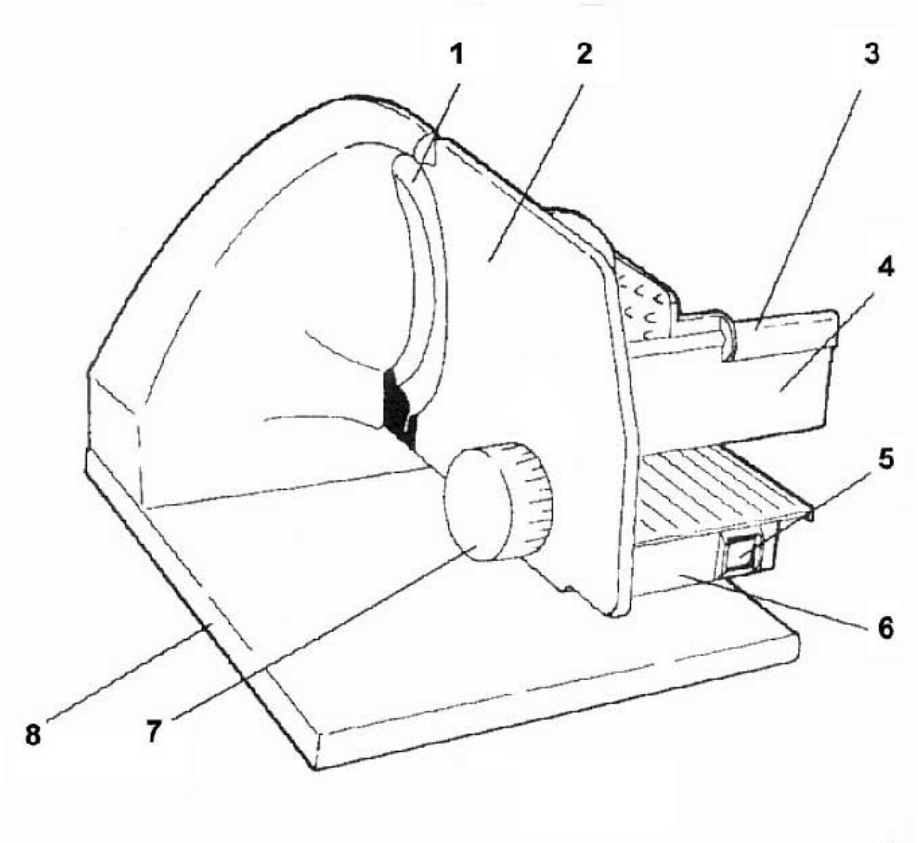
Andrückhebel – sichere und handliche Bedienung

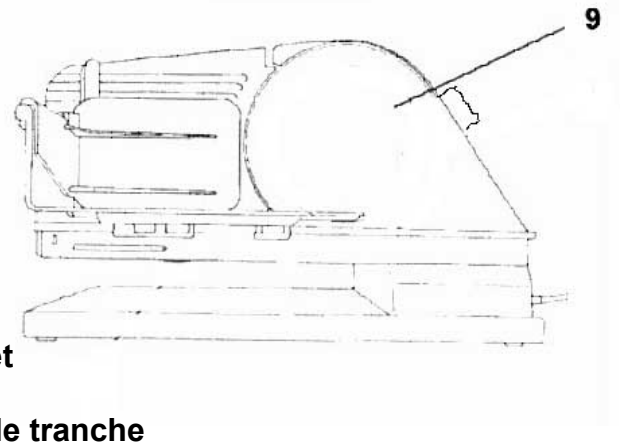
- Legen Sie den Diamant-Messerschärfer so auf den Schlitten Ihrer Schneidmaschine, dass der Aufnahmebügel die Schlittenrückwand umgreift.
- Öffnen sie den Anschlag auf die maximale Schnittstärke.
- Schieben Sie den Messerschärfer gegen den Anschlag.
- Fahren Sie den Schlitten mit dem Schärfer an das Messer.
- Schalten Sie die Maschine ein.
- Die mit Diamanten beschichtete Schleifscheibe erzeugt schnell eine komplett neue Schneide (ca. 10 Sekunden laufen lassen)

  Nur geringer Anfall von Schleifstaub. Keine Erhitzung des Messers
  Geringster Materialabtrag = lange Lebenszeit des Messers.

- Danach drücken Sie mit dem Zeigefinger gegen den Andrückhebel, so dass das diamantbeschichtete Abziehelement an der Messerschneide anliegt (ca. 2 Sekunden laufen lassen).
- Schlitten zurückziehen. Maschine ausschalten.
- Das diamantbeschichtete Abziehelement stellt den beim Schärfen entstandenen Grat wieder senkrecht. Dies garantiert eine äußerst scharfe Messerschneide und damit beste Schneidergebnisse.
- Sollte das Schneidergebnis noch nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, Schärfvorgang wiederholen.

1 Principaux composants





1 lame
2 butée
3 presse-produit
4 chariot
5 bouton marche/arrêt
6 guidage
7 réglage epaisseur de tranche
8 base
9 protection de lame

2 Normes de sécurité

- **Lire le mode d'emploi avant toute utilisation de la machine.**
- **Poser la trancheuse sur une surface de travail solide et propre.**
- **Connecter la machine a une prise de courant alternatif 230 V seulement.**
- **Après 20 min de temps de marche, laisser refroidir le moteur.**
- **Cette trancheuse est déstinée uniquement à une utilsation au ménage.**
- **Débrancher la machine avant le nettoyage.**
- **Ne pas laver la machine dans l'eau.**
- **Pour couper de petites pièces, toujours utiliser le presse-produit.**
- **Quand la machine ne sert pas, tourner le bouton de réglage de l'épaisseur de tranche (7) dans le sens horaire jusqu'a la fin de sa course, pour que la butée (2) couvre complètement la lame.**
- **Ne jamais laisser les enfants se servir de la machine.**
- **Toute réparation doit être effectuée par un spécialiste ou le service d'assistance.**
- **La trancheuse est destinée uniquement à la coupe de produits alimentiers.**
- **En cas d'endommagement de l'alimentation électrique de la machine, la faire réparer par un spécialiste qui a été désigné par le fournisseur.**

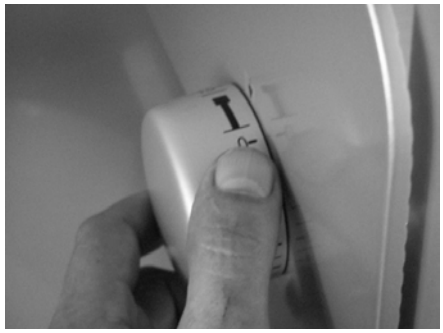
3 Description

Avec la trancheuse électrique A 186 SB vous pouvez couper pain, salami, jambon, fromage, carottes, concombres, fruits et légumes divers.

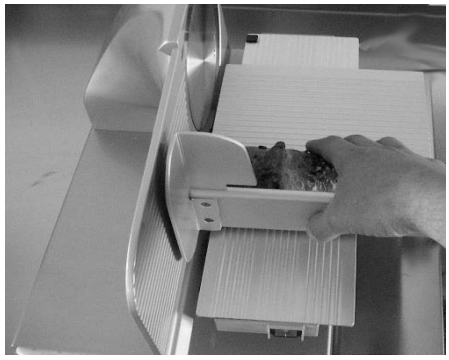
La trancheuse est dotée d'une lame spéciale à hautes performances (1) et d'une protection de lame antirouille.

Avec l'affûteur vous pouvez affûter la lame en cas de besoin. Veuillez consulter le mode d'emploi de l'affûteur.

4 Emploi de la trancheuse



Posez la machine sur une surface de travail solide et propre.Vous pouvez régler l'epaisseur souhaitée de la tranche à l'aide du bouton de réglage de l'épaisseur de tranche (7).
Posez la pièce à découper sur le chariot et allumez la machine avec le bouton marche/arrêt (5).
Eteignez la machine tout de suite après utilisation!



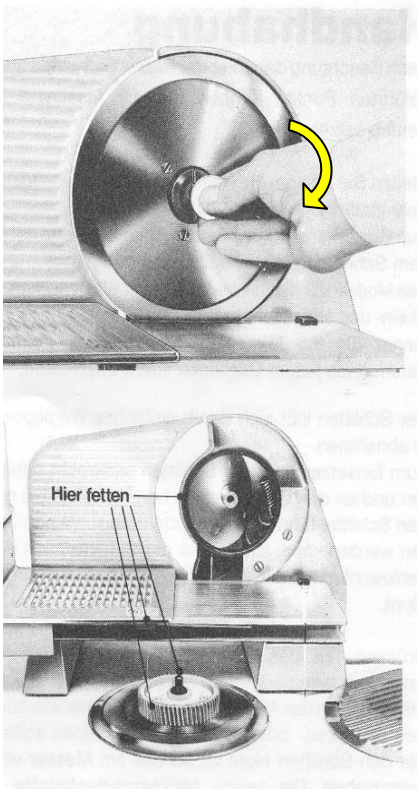
Pressez légèrement la pièce à découper contre la butée (2) pendant que vous effectuez un mouvement régulier du chariot vers la lame. Gardez votre pouce a l'arrière du chariot. Les pièces à découper molles comme le fromage ou le jambon se coupent le plus facilement quand elles sortent du frigo. Veillez à ce que le mouvement du chariot soit assez lent. Le mouvement du chariot peut être plus rapide pour les pièces dures comme le salami, le pain, les carottes etc.

Important!
Quand la pièce à découper a trop réduit de taille, il est tres important pour votre sécurité d'utiliser le presse-produit (3). Enfilez-le sur le dos du chariot et pressez la marchandise contre la butée (2).

5 Nettoyage et entretien

Débrancher la machine avant le nettoyage!
Ne pas immerger la machine dans l'eau!

Basculer le chariot
Le chariot peut etre basculé vers la droite.
Vous pouvez nettoyer le guidage du chariot et le graisser avec un peu d'huile pour machine à coudre non acide.
Pour replacer le chariot, tenez-le en position verticale et glissez-le sur son guidage.



Démontage de la lame
De temps en temps, la machine doit aussi être nettoyée derrière la lame. Enlevez le chariot. Tournez la protection de la lame vers le haut pour l'enlever. Dévissez avec une pièce de monnaie la vis au millieu de la lame. Vous pouvez maintenant l'enlever avec précaution.

Attention! Lame tranchante!

Nettoyez l'intérieur de la lame et l'anneau noir avec un linge humide. Graissez le points marqués sur la photo avec un peu de vaseline. Pour remettre la lame à sa place, procédez de la même manière que pour le démontage, mais en ordre à l'envers.

6 Dates techniques – A 186 SB

Longeur	38 cm
Largeur	30 cm
Hauteur	25 cm
Poids	env. 7,5 kg

Moteur
Moteur à traction directe – 130 Watt, 230 Volt

Durée de marche en continu
9.5 minutes

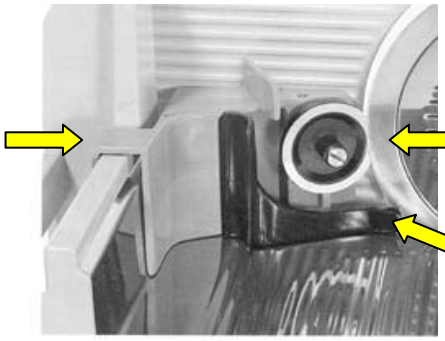
Matériel
Machine entièrement en aluminium.
Lame chromé dur en acier.
Chariot en acier fin antirouille.
Presse-produit en aluminium.

Lame
Diamètre de la lame: 170 mm.

7 Garantie 1 an

La trancheuse est garantie contre les défauts de pièces et de main d'oeuvre pendant une durée de 24 mois à partir de la livraison. La Walter Hofmann AG s'engage soit de réparer ou de remplacer gratuitement tout composant défectueux. Les préstations de garantie sont limitées aux présentes.
L'utilisateur porte les coûts et risques de transport.
Le constructeur décline toute responsabilité directe ou indirecte dérivant du non respect des instructions contenues dans ce manuel, d'une installation non conforme aux normes ou de modifications et/ou réparations non autorisées effectuées sur la machine.

8 Affûteur à diamants D-1009



Bras-poussoir – utilsation sûre et facile

- Posez l'affûteur sur le chariot de telle façon à ce que la manche d'accrochage se pose autour de la base arrière du chariot.
- Tourner le bouton de réglage de l'épaisseur sur la plus grande épaisseur de coupe.
- Poussez l'affûteur contre la butée.
- Avancez le chariot avec l'affûteur vers la lame.
- Mettez la trancheuse en marche.
- La pierre à aiguiser renouvelle la lame (durée environ 10 secondes)

  Formation de poussière réduite La lame ne s'échauffe pas
  Peu de perte de matériel = longue durée de vie de la lame

  Ensuite pressez avec l'index sur le bras-poussoir d'affilage pour mettre la pierre d'affilage en contact avec le couteau (affiler pendant 2 secondes env.).
- Retirez le chariot de la lame, éteignez la trancheuse.
- La pierre d'affilage fait disparaître le morfil qui se produit sur la lame pendant l'aiguisage. Ceci garantit une lame tranchante pour des résultats de coupe parfaites.

Recommencez l'affûtage si les résultats de coupe ne sont pas satisfaisantes.